

ENTREPRENDRE | Kanhye Health Foods

# Quand un amoureux de l'ingénierie se passionne pour les vertus du « brède Mouroum »

- En 2014, Vinay Kanhye se lance avec sa famille dans la culture de « Mouroum » avant de les commercialiser en juin 2015 en infusion et en poudre
- L'entreprise cherche cinq arpents de terre additionnels en vue de répondre à une demande croissante pour ce produit

C'est par pur hasard que Vinay Kanhye, ingénieur de profession, découvre un jour les bienfaits de la plante Moringa, plus connue à Maurice comme Mouroum. Les vertus de cette « plante miraculeuse », ainsi qu'elle est souvent décrite, sont de plus en plus répandues. « C'est un des produits naturels les plus vendus au monde », souligne notre interlocuteur. Cultivant depuis 2014 six arpents de Moringa à Goodlands, l'entreprise familiale, Kanhye Health Foods Co. Ltd, ne peut aujourd'hui répondre à toutes les commandes venant de Maurice et d'ailleurs. C'est ainsi qu'elle soumettra bientôt une demande au gouvernement pour cinq arpents additionnels de terre. Au vu de « l'énorme potentiel » que représente ce marché, l'entreprise compte à l'avenir diversifier ses produits et trouver des distributeurs majeurs à l'étranger. En attendant, des partenariats avec des Français sont envisagés pour la fabrication de chocolats au Moringa et pour une infusion inédite Safran/Moringa...

Selon les Védas, le Moringa serait capable de traiter plus de 300 maladies. Et, plus récemment, dans notre ère contemporaine, de nombreuses études ont été faites à travers le monde montrant les bienfaits de cette plante. Diabète, hypertension, cancer, problème gastrique, infections, asthme, bronchite, ostéoporose, arthrite, cholestérol ne sont que quelques-uns des problèmes contre lesquels le Moringa aiderait à lutter. « Même notre présidente de la République, scientifique reconnue, a écrit sur les bienfaits du Moringa, notamment en lien avec des troubles gynécologiques. Nous avons aussi des articles du Mauritius Research Council, de l'Université Johns Hopkins (USA) entre autres », indique d'emblée Vinay Kanhye, qui travaille toujours comme ingénieur, un métier qui le passionne depuis 25 ans, tout autant que le Moringa depuis quatre ans.

En effet, c'est lors d'un

séjour à Londres en décembre 2012 qu'il entend parler des bienfaits de cette plante. « J'y étais pour des vacances et comme je me sentais très fatigué, je me suis rendu dans une Tea Shop où l'on m'a suggéré une infusion de Moringa. J'en ai pris et le lendemain, j'étais en forme ». De retour au pays, Vinay Kanhye commence à faire des recherches sur la fameuse plante. « Selon un article du MRC, 100g de Moringa contiendrait sept fois plus de vitamine C que dans les oranges ; quatre fois plus de calcium que dans le lait ; trois fois plus de potassium que dans les bananes et quatre fois plus de vitamine A que dans les carottes. Selon mes recherches, le Moringa est très riche en antioxydants, anti-inflammatoires et antibiotiques. Les feuilles contiennent tous les huit acides aminés essentiels. Le Moringa comprend un ensemble de bienfaits que d'autres plantes n'ont pas. Il régule la tension, désintoxique et nourrit le corps et

peut être consommé par les enfants et les plus âgés car il n'y a pas d'effets secondaires connus à sa consommation ».

Avant d'obtenir son permis commercial, Kanhye Health Foods Co Ltd a eu à passer un test en métaux lourds et en bactériologie avec le ministère de la Santé. « C'était une des étapes les plus difficiles et cela nous a pris un an avant d'avoir notre « Pre-market Approval Permit ». On est parmi les rares entreprises à avoir fait notre entrée dans les supermarchés avant un an d'existence ». L'entreprise écoulé aujourd'hui ses produits - Moringa en infusion et Moringa en poudre - dans les supermarchés suivants Shoprite, Intermarkt, Monoprix, Food Lover's Market, Super Unic et Winners. « La poudre du Moringa peut être consommée avec un bol de céréales, dans des smoothies ou dans du curry ».

## Une demande en constante hausse

À peine l'entreprise avait-elle commencé à vendre ses produits en juin 2015 qu'en novembre de la même année, elle était à court de stock. Ayant démarré avec deux arpents de terre en 2014, en 2016, Vinay Kanhye contracte un prêt auprès de la banque pour acquérir quatre arpents additionnels à Goodlands.

Kanhye Foods Co Ltd a participé du 14 au 20 octobre au Salon international de l'Alimentation à Paris à travers Enterprise Mauritius.



Vinay Kanhye expliquant le processus de séchage des feuilles de Moringa sur des cordes dans son ancienne maison convertie en petite usine

« Il y a eu un bon intérêt pour nos produits. Il y a même un fabricant de chocolat qui s'est montré intéressé à fabriquer des chocolats à base de Moringa. On est en pourparlers. Par ailleurs, un autre potentiel partenaire français s'est montré intéressé à concevoir un mélange de Safran/Moringa en infusion ».

Pour répondre à toutes ces demandes, Vinay Kanhye a récemment fait l'acquisition d'un nouveau véhicule afin de collecter des feuilles de Moringa à travers l'île, ses cultures ne suffisant plus. « Nous allons faire une demande auprès du ministère de l'Agro-industrie pour un terrain de cinq arpents. Nous avons aussi contacté le Small Planters Welfare Fund pour savoir si des planteurs sont intéressés à cultiver le Moringa pour ensuite nous les vendre. Il y a une vingtaine de planteurs qui se sont montrés intéressés ».

Si l'entreprise mauricienne n'exporte pas encore ses produits, nombre de touristes en séjour dans le pays viennent s'en approvisionner et passent des commandes pour les ramener au Canada, à la Réunion, en France, en Australie etc. Face à cet intérêt, Vinay Kanhye envisage de trouver des « distributeurs majeurs à l'étranger ».

Ayant démarré avec quatre personnes, soit ses parents, sa nièce et lui-même, l'entreprise de Vinay Kanhye compte aujourd'hui 10 employés et recrutera bientôt quatre autres personnes. « Mon père supervise aux champs, ma mère est à l'usine



Les produits de Kanhye Food Co. Ltd existent pour l'heure en deux versions : infusion et poudre

alors que mon beau-frère s'occupe du marketing. Moi, j'ai un regard sur le tout ».

## Produit bio

« A-t-il l'intention de diversifier ses produits avec d'autres plantes ? » « Je souhaite diversifier tout en me concentrant sur le Moringa car il y a un gros potentiel de développement. Nous sommes la seule entreprise dans le domaine à Maurice et il y a beaucoup à faire. » « Quid d'une éventuelle compétition ? » « Je crois dans le côté compétitif du business », répond simplement Vinay Kanhye.

Le Moringa peut avoir de nombreux bienfaits, qu'en est-il toutefois de l'utilisation de pesticides ? « Nos produits sont bios et ne comportent pas de pesticides ni d'autres produits chimiques car le Moringa est résistant aux maladies. Nous avons même approché le groupe Eco Cer, dont un représentant est venu

nous visiter la semaine dernière. Nous voulons que nos produits soient certifiés bio ».

Kanhye Health Foods Co Ltd a d'abord fait l'acquisition d'une semi-automatique filling machine - l'an dernier avant d'acheter une « fully-automatic machine » qui fabrique les sachets d'infusion et les remplit. La boîte de 30 sachets d'infusion Moringa est à Rs 200 en supermarché. « C'est un prix très compétitif étant donné que les produits sont 100 % concentrés et naturels. Il est bon de savoir qu'il faut environ 20 kilos de feuilles pour un kilo de poudre. C'est une des raisons pour lesquelles nous n'avons pas eu de concurrents encore ». Mais avant l'aspect commercial, selon M. Kanhye, « c'est avant tout le désir d'aider les gens à profiter des vertus de cette plante qui m'inspire. Nous avons pas mal de personnes qui nous appellent pour nous relier les bienfaits qu'ils ont ressentis ».



Le père Kanhye met la main à la pâte dans l'entreprise familiale